PR 59
550 WS
550 XE
PR 560
560 X
560 W
560 WS
560 T
560 WT
560 WE
PR 561 WE
PR 660
660 W
660 XT
660 WT
660 WE
PR 59
PR 590
PR 595
PR 59C
PR 593C
PR 59X
59W
590 T
590 WT
PR 591
PR 591 WE
PR 593 XS

PR 591 WS
PR 592 CE
592 XE
PR 591 WE
PR 592 ES
592 WES
PR 660 M
660 XM
660 WM
PR 590 M
590 WM

IMPORTANTE!

L'uso di questa nuova apparecchiatura è facile. Tuttavia, per ottenere i migliori risultati, è importante leggere attentamente questo libretto e seguire tutte le istruzioni prima di farla funzionare per la prima volta.
Il libretto fornisce le indicazioni corrette sull'installazione, l'uso e la manutenzione oltre a dare utili consigli.

LA GARANZIA

La Sua nuova apparecchiatura è coperta da garanzia. Il relativo certificato di garanzia Lei lo trova qui allegato. Se dovesse mancare lo richieda al Rivenditore indicando la data di acquisto, il modello e il numero di matricola che sono stampati sulla targhetta che identifica l'apparecchiatura.
La preghiamo di compilare e spedire entro 8 giorni dall'acquisto dell'apparecchiatura, la parte più grande del certificato di garanzia al Servizio di Assistenza Tecnica Zanussi che provvederà alla sua registrazione (*). ConserVi la parte più piccola del certificato stesso e la esibisca in caso di necessità al personale del Servizio di Assistenza Tecnica insieme alla ricevuta-scontrino fiscale o alla bolla di accompagnamento.
Senza il rispetto di questa procedura il personale tecnico sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

(*) Il Servizio di Assistenza Tecnica Zanussi, attraverso i suoi numerosi Centri autorizzati, presta in Italia assistenza alle più prestigiose marche di elettrodomestici. In caso di necessità cercare il Centro più vicino consultando l'elenco telefonico alla voce ZANUSSI, oppure sulle **pagine gialle alla rubrica Elettrodomestici/Riparazione.**

AVVERTENZE - CUCINE A GAS - ELETTROGAS

É molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga fornito assieme, in modo che il nuovo utente possa essere messo al corrente del funzionamento della macchina e delle avvertenze relative.
QUESTE AVVERTENZE SONO STATE REDATTE PER LA VOSTRA SICUREZZA E PER QUELLA DEGLI ALTRI, VI PREGHIAMO, DUNQUE, DI VOLERLE LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA D'INSTALLARE E DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

Quest'apparecchiatura è stata progettata per essere utilizzata da degli adulti. Fare attenzione, quindi che i bambini non si avvicinino con l'intento di giocarvi.
Il lavoro di installazione deve essere eseguito da installatori competenti e qualificati secondo le norme in vigore.
Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico domestico per poter installare l'apparecchiatura dovrà essere eseguita solo da personale competente.
Per eventuali interventi rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ad esigere parti di ricambio originali.
É pericoloso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di quest'apparecchiatura.
Non devono essere poste sul bruciatore o sulle piastre pentole instabili e deformate per evitare incidenti di rovesciamento o trabocco.
Sorvegliare attentamente le cotture con olii e grassi.
L'apparecchiatura rimane calda a lungo dopo lo spegnimento. Sorvegliare i bambini per tutto il tempo d'uso badando che non tocchino le superfici e che non stiano nelle vicinanze dell'apparecchiatura in funzione oppure non completamente raffreddata.
Se l'apparecchiatura è dotata di coperchio, la funzione dello stesso è di riparare il piano dalla polvere quando è chiuso e di raccogliere gli schizzi di grasso quando è aperto.
Non usarlo per altri scopi.
Pulire sempre il coperchio prima di chiuderlo o toglierlo e lasciare raffreddare i bruciatori e/o le piastre prima di chiuderlo.
Controllare sempre che le manopole siano nella posizione « o » oppure « ● » quando l'apparecchiatura non è in funzione.
Inserire sempre la leccarda quando si utilizza il grill o si cuoce la carne sulla griglia. Versare un pò d'acqua nella leccarda per evitare che i grassi brucino formando cattivi odori.
Utilizzare sempre dei guanti da cucina per togliere le pietanze dal forno.
Assicurarsi che ci sia una circolazione d'aria attorno all'apparecchiatura a gas.
Una scarsa ventilazione produce carenza di ossigeno. In caso di dubbio chiedere consiglio all'installatore.
Per ragioni di igiene e di sicurezza questa apparecchiatura deve essere mantenuta sempre pulita. Formazioni di grasso o di altri cibi possono causare incendi.
Questo prodotto è stato realizzato per la cottura di commestibili e non deve essere impiegato per altri scopi.
Evitare l'installazione della cucina in prossimità di materiali infiammabili (es. tendaggi, canovacci ecc...).
Alimentare l'apparecchiatura con il tipo di gas stampigliato sull'apposita etichetta adesiva posta nell'immediata vicinanza del tubo di allacciamento gas.
Il forno a gas si riscalda con il movimento dell'aria. I fori nella base del forno non devono essere mai ostruiti. Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio, soprattutto la parete inferiore del vano stesso.
L'apparecchiatura è pesante, spostarla con cautela.
Prima della manutenzione o della pulizia disinserire l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
Per facilitare l'accensione, accendere il bruciatore prima di posizionare la pentola sulla griglia.
Dopo aver acceso i bruciatori accertarsi che la fiamma sia regolare.
Quando si accende il bruciatore o il grill o il forno accertarsi che la fiamma sia regolare.
Abbassare sempre la fiamma o spegnerla prima di togliere le pentole.
Assicurarsi che le griglie del forno vengano inserite nel modo corretto (vedere istruzioni).
Gli eventuali pannelli autopulenti devono essere puliti solo con acqua e sapone (vedere istruzioni per la pulizia).
Soltanto piatti resistenti al calore possono essere sistemati nel cassetto situato sotto il forno.
Non riporvi materiali combustibili.
In caso di riparazioni, non tentare di metterci mano. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono provocare dei danni. Contattare il Centro di Assistenza più vicino e impiegare solo ricambi originali.

INDICE

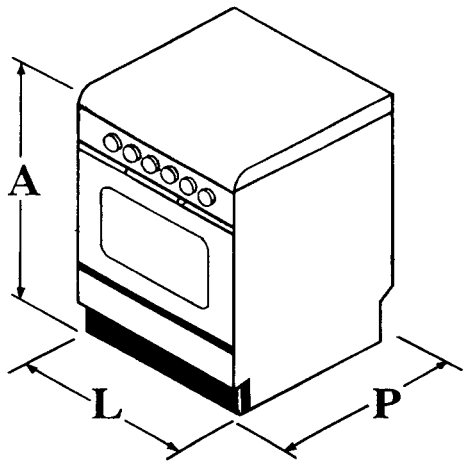
Istruzioni per l'utente	Pag.	3
Installazione	Pag.	5
Uso	Pag.	5
Forno a gas	Pag.	7
Forno elettrico	Pag.	8
Qualche consiglio sull'uso del forno	Pag.	12
La cottura al grill	Pag.	13
Tabella di cottura	Pag.	15
Manutenzione	Pag.	18
Istruzioni per l'installatore	Pag.	19
Collegamento gas	Pag.	19
Adattamento ai diversi tipi di gas	Pag.	21
Collegamento elettrico	Pag.	24
Cosa fare se.....	Pag.	24
Assistenza tecnica e ricambi	Pag.	25

Durante le cotture al forno ed al grill l'apparecchiatura è sottoposta ad un sensibile riscaldamento in corrispondenza del cristallo della porta del forno e delle parti adiacenti. Fare attenzione, quindi, che i bambini non si avvicinino con l'intento di giocare.

Allacciando degli elettrodomestici ad una presa nelle vicinanze del forno, assicurarsi che il cavo non vada a toccare zone di cottura accese o si intrappoli nella porta del forno.

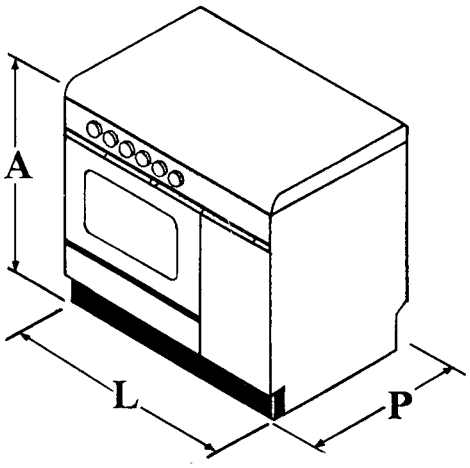
DIMENSIONE DEGLI APPARECCHI

Tipo	Altezza	Larghezza	Profondità
1	850	500	500
2	850	600	500
3	850	600	600



FO 0118

Tipo	Altezza	Larghezza	Profondità
4	850	900	550



Le potenze totali assorbite ed ulteriori dati tecnici sono rilevabili dalla targhetta matricola posta nella parte centrale inferiore del vano (accessibile aprendo la porta forno).

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

INSTALLAZIONE

É importante che tutte le operazioni relative all'installazione e alla regolazione vengano eseguite da personale qualificato, secondo le norme in vigore.
Le istruzioni specifiche sono descritte nei capitoli riservati all'installatore.
Prima di usare l'apparecchiatura togliere accuratamente la speciale pellicola protettiva che protegge i particolari in acciaio inox o in alluminio anodizzato.
L'isolamento termico del forno e i residui grassi della lavorazione, durante i primi minuti di funzionamento, producono fumo e odori sgradevoli.
Consigliamo, alla prima accensione, di riscaldare il forno vuoto per circa 45 minuti alla temperatura massima.

USO

Manopole di comando del piano di cottura

Sul pannello di comando sono situate le manopole per il funzionamento dei bruciatori a gas del piano di cottura. Le manopole di regolazione dei bruciatori si possono ruotare in senso antiorario fino al simbolo di fiamma piccola e viceversa nel senso opposto.

- ● nessuna erogazione gas
- massima erogazione gas
- minima erogazione gas

Alcuni modelli sono dotati di **valvola di sicurezza.** Tale dispositivo interviene in caso di spegnimento di fiamma bloccando l'erogazione di gas (es. traboccamento di liquido, correnti d'aria, ecc.).

Accensione bruciatori piano di lavoro

Per accendere un bruciatore, prima di posizionare la pentola avvicinare una fiamma allo stesso, spingere a fondo la manopola corrispondente e ruotarla in senso antiorario sulla posizione di massimo; ad accensione avvenuta regolare la fiamma secondo la necessità.
Nei modelli con accensione automatica, per accendere un bruciatore, prima agire sull'apposito pulsante contraddistinto da una piccola scintilla, poi spingere a fondo la manopola corrispondente e ruotarla in senso antiorario sulla posizione di massimo.
Premendo il pulsante scocca la scintilla che accende il bruciatore. Nelle cucine dotate del **dispositivo di sicurezza** bisogna tenere premuta la manopola per 5 secondi circa fino a che la valvola di sicurezza mantiene automaticamente accesa la fiamma.
Se, dopo diversi tentativi, il bruciatore non si accende, verificare che lo spartifiamma ed il relativo coperchio siano posizionati correttamente.
Per interrompere l'alimentazione gas ruotare la manopola in senso orario sulla posizione ●.
Durante la cottura, quando si utilizzano grassi od olii, porre la massima attenzione in quanto gli stessi, surriscaldandosi, possono infiammarsi.

Nelle apparecchiature con i bruciatori sigillati da una pellicola adesiva, onde evitare bruciature e cattivi odori si raccomanda di togliere la pellicola stessa prima dell'uso dell'apparecchiatura.

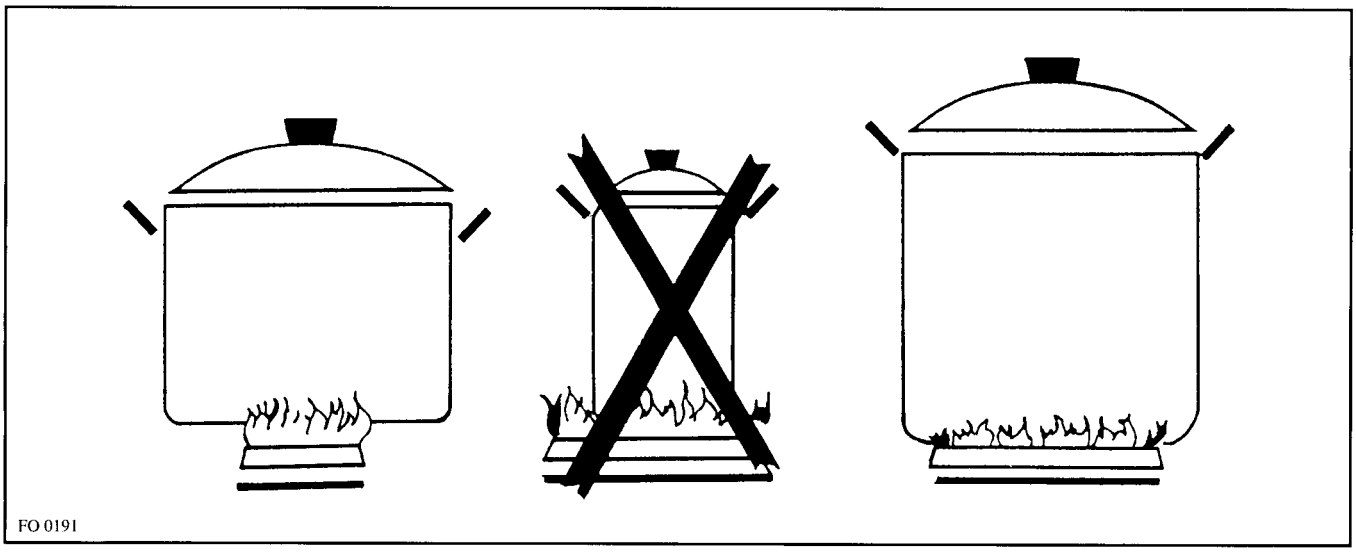


Fig. 1

RECIPIENTI DI COTTURA

Tenere presente che un recipiente largo offre maggior superficie di calore, perciò cucina più in fretta di uno stretto.
Adoperare sempre recipienti di misura adatta a quello che vi dovete cuocere. In particolare, fare attenzione che i recipienti non siano troppo piccoli per preparazioni liquide, essi potrebbero facilmente traboccare, inoltre che non siano troppo grandi per alimenti da sottoporre a cottura rapida; sulla parte di fondo che rimane scoperta, grassi e sughi brucerebbero facilmente.
Per i dolci usare di preferenza stampi in lamiera non apribili. Uno stampo apribile lascia passare il succo della frutta e lo zucchero, i quali, cadendo sul fondo del forno si caramellano e diventa difficile la loro asportazione. Evitare di mettere in forno casseruole con manici di plastica, in quanto non sempre resistono al calore.
Per ottenere dai bruciatori il massimo rendimento con conseguente risparmio di gas, si consiglia di adoperare pentole di diametro adatto o superiore al bruciatore utilizzato (fig. 1).
É pure consigliabile coprire i recipienti da portare ad ebollizione e non appena il liquido inizia a bollire, ridurre la fiamma quanto basta per mantenere l'ebollizione.

Piastre elettriche

Secondo la necessità della cottura le manopole delle piastre elettriche possono essere regolate su quattro posizioni diverse, dalla posizione 4 (massima erogazione di calore) alla posizione 1 (minima erogazione di calore). Per una lunga durata delle piastre e per un maggior risparmio di energia elettrica si consiglia:
usare solo pentole con fondo piatto e diametro non inferiore a quello delle piastre;
evitare che i liquidi in ebollizione trabocchino dalle pentole e si versino sulle piastre;
non dimenticare mai le piastre inserite senza pentola o con pentola vuota.

Nelle cucine con piastra e dotate di griglia centrale, per un ottimale funzionamento della stessa, ricordarsi di togliere la griglia situata sopra la piastra, si eviteranno così danneggiamenti o surriscaldamenti alla piastra e alla griglia.

Nei modelli dotati di coperchio, si raccomanda di non chiuderlo quando i bruciatori sono ancora caldi.

Questa apparecchiatura è conforme al D.M. 13/4/89 e alla Direttiva CEE n. 87/308 del 2/6/87 relativa alla soppressione dei radiodisturbi.

Barbecue in roccia lavica

Per la grigliatura di carni, pesce, salsicce, ecc., alcuni modelli sono provvisti di barbecue elettrico.
Una manopola a 12 posizioni regola la temperatura dell'elemento riscaldante consentendo l'ottimizzazione della cottura. La confezione di roccia lavica a corredo serve ad assorbire i grassi dei cibi sciolti dal calore.
Per inserire la roccia lavica nel contenitore operare come segue:
— togliere la griglia sopra il contenitore come illustrato in figura 2;
— sollevare la resistenza elettrica verso l'alto come illustrato in figura 2;
— aprire la confezione di roccia lavica e rovesciarla in modo uniforme sul fondo del contenitore.

La sostituzione della roccia lavica è richiesta quando diventa nera. E' importante sostituirla con sufficiente frequenza e con materiale di adeguata qualità, in caso contrario può generare fumi o odori.
La roccia lavica è facilmente reperibile presso i negozi di ferramenta, casalinghi ecc. La roccia lavica può essere comunque rigenerata e quindi riutilizzata esponendola alla fiamma viva.
Per togliere la roccia lavica dal contenitore basta semplicemente tirare verso l'alto le maniglie centrali del contenitore e quindi estrarlo dal vano.

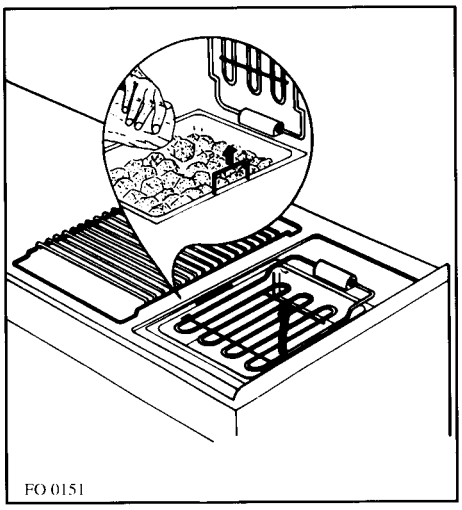


Fig. 2

FORNO A GAS

Per l'accensione:
aprire la porta del forno, avvicinare una fiamma accesa al foro di destra come indicato in (fig. 3); premere e ruotare in senso antiorario la manopola del forno sino alla posizione di massima temperatura; ad accensione avvenuta regolare la fiamma secondo la necessità.
Nei modelli dotati di sicurezza forno bisogna tenere premuta la manopola forno per 5 secondi circa fino a che la valovola di sicurezza mantiene automaticamente acceso il bruciatore forno. Se al primo tentativo il bruciatore non si accende, ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola per un tempo superiore.
Alcune cucine sono dotate di **accensione automatica** per cui, premuta a fondo la manopola, è necessaria agire sull'apposito pulsante contraddistinto da una piccola scintilla, ad accensione avvenuta tenere la manopola forno premuta per 5 secondi circa.
Anche in questo caso l'accensione del bruciatore forno deve essere eseguita con la porta forno aperta.

Durante le cotture con forno o con grill, onde evitare surriscaldamenti, tenere sempre aperto il coperchio dell'apparecchiatura.
Nelle cucine con termometro dopo alcuni minuti controllare l'indicazione del termometro ed agire sulla manopola del forno per portare la temperatura al grado desiderato.
Nelle cucine con termostato, per regolare automaticamente la temperatura, dopo alcuni minuti portare la manopola sulla posizione corrispondente alla temperatura desiderata.
Il forno è corredato di una leccarda smaltata per raccogliere i sughi di cottura delle carni alla griglia o all spiedo e di una griglia per la cottura di cibi alla griglia o in teglia.
Nei modelli dotati di griglia forno con arresto (fig. 4) e nel caso di cottura alla griglia o allo spiedo, per evitare di sporcare eccessivamente il forno, si consiglia di introdurre la leccarda (A-fig. 4) nelle apposite guide sottostanti della griglia (B-fig. 4).
Dovendo cuocere con la leccarda sopra la griglia forno, posizionarla come indicato in fig. 4.

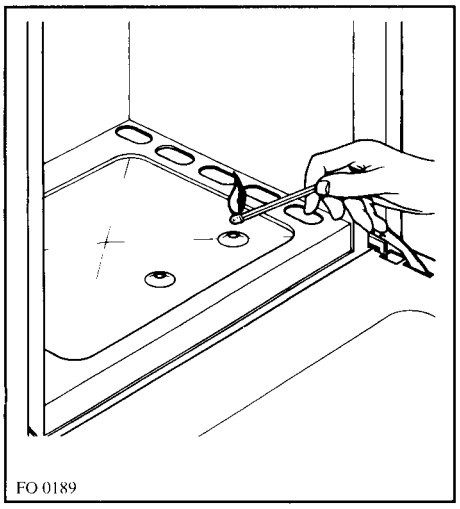


Fig. 3

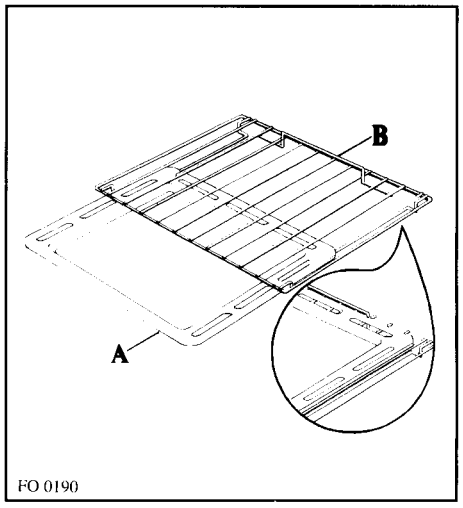


Fig. 4

GIRARROSTO

Alcuni modelli possono essere corredati di girrarosto. Per un corretto uso operare come segue:

Modelli con girarrosto in dotazione:
montare il gancio portaspiedo sull'apposito supporto (fig. 5);
infilare e fissare bene le pietanze sullo spiedo;
appoggiare la parte anteriore dello stesso sul gancio curando che la punta si inserisca nella sede del motore girarrosto (fig. 5);
togliere l'impugnatura;
ruotare la manopola forno su posizione grill o, per i modelli che lo prevedono, avviare il motore tramite l'apposito interruttore.

Per le cotture allo spiedo si raccomanda di lasciare la porta del forno semi-aperta e di applicare lo schermo di protezione delle manopole come indicato nella fig. 6.

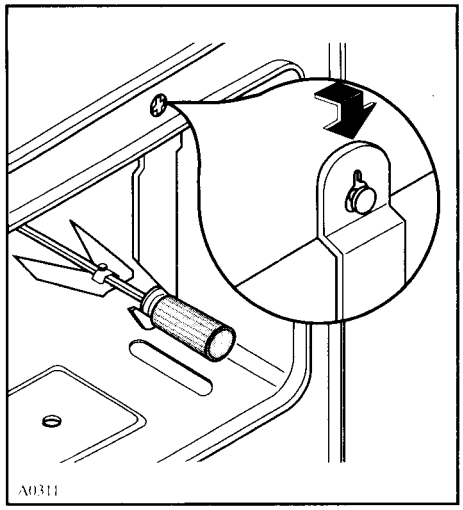


Fig. 5

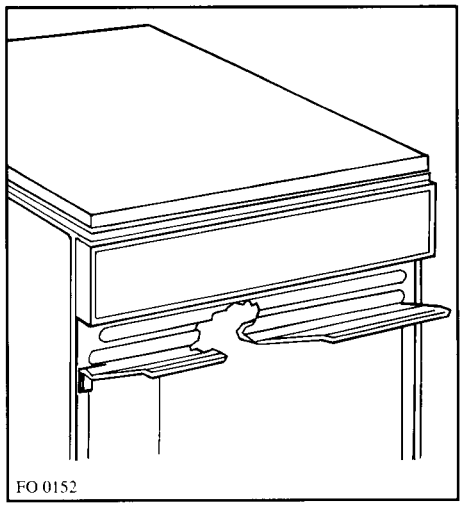


Fig. 6

FORNO ELETTRICO

Manopola di comando (fig. 7)
Consente di scegliere la temperatura di cottura più appropriata e di inserire singolarmente gli elementi riscaldanti.

Significato della simbologia:

☼	Accensione lampada forno
50-max	campo di regolazione temperatura
▭	elemento riscaldante inferiore
▭	elemento riscaldante superiore
▭	elemento grill

La scelta della temperatura si effettua ruotando la manopola in senso orario e posizionando l'indice sul valore di temperatura desiderato, compreso tra 50°C e max.
La temperatura sarà mantenuta costante dal termostato.
Desiderando differenziare il riscaldamento, cioè più caldo sotto o più caldo sopra, si dovrà ruotare la manopola sino a posizionare l'indice in corrispondenza dei simboli ▭ (caldo sotto) o ▭ (caldo sopra).
In queste condizioni la temperatura non sarà mai superiore a circa 220°C per il ▭ e 180°C per il ▭ e non sarà regolata dal termostato.

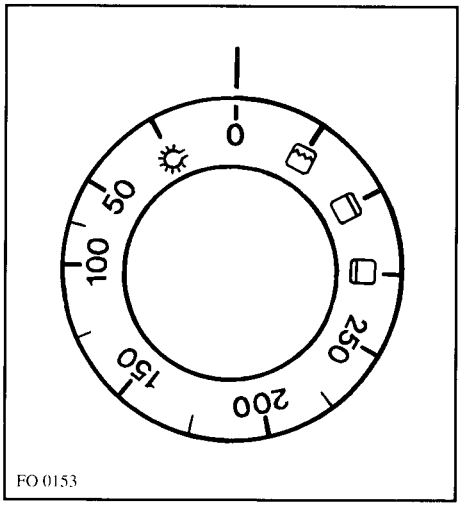


Fig. 7

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE

Manopola di comando (fig. 8)
Consente di scegliere la temperatura di cottura più appropriata e di inserire singolarmente gli elementi riscaldanti.

Significato della simbologia:

▭	ventilatore
50-max	campo di regolazione temperatura
▭	elemento grill

La scelta della temperatura si effettua ruotando la manopola in senso orario e posizionando l'indice sul valore di temperatura desiderato, compreso tra 50°C e max.
La temperatura sarà mantenuta costante dal termostato.
Con la manopola sulla posizione ▭ si inserisce la lampada forno e il ventilatore, ciò consente di scongelare cibi a temperatura ambiente. Per uno scongelamento più rapido, senza iniziare il processo di cottura, la posizione più idonea è 50 (°C).

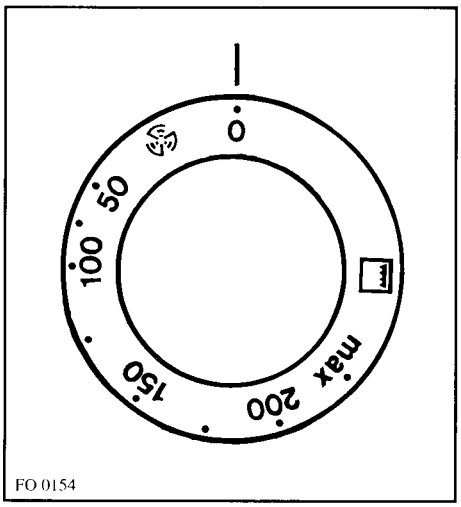


Fig. 8

GRILL ELETTRICO STATICO

Nei modelli con forno elettrico, basta ruotare la manopola sino a posizionare l'indice in corrispondenza del simbolo.
Nei modelli con forno a gas, premere e ruotare in senso orario sino alla posizione di arresto, contemporaneamente si accenderà la lampada spia «grill».
Inserire la leccarda sotto la griglia, onde evitare sgocciolature di grasso sul fondo forno.

Nei modelli con forno gas e nei modelli con forno elettrico tradizionale durante il funzionamento del grill è necessario lasciare semi-aperta la porta del forno e applicare lo schermo di protezione delle manopole (fig. 6).

GRILL ELETTRICO VENTILATO

Premere il pulsante contrassegnato.

Nei modelli con forno elettrico convezione durante il funzionamento del grill, nel forno con simbolo è necessario lasciare la porta del forno chiusa.

FORNO ELETTRICO (5 FUNZIONI)

Manopole di comando selettore (Fig. 9) e termostato (Fig. 10)
Consentono di scegliere il tipo di riscaldamento più idoneo alle diverse esigenze di cottura inserendo in modo appropriato gli elementi riscaldanti e di regolare la temperatura al grado desiderato.
La lampada forno rimane accesa su tutte le posizioni del selettore.

Significato delle simbologie

	elementi riscaldanti superiore e inferiore
	elemento grill
	elemento grill-ventilatore
	elementi riscaldanti superiore e inferiore + ventilatore
	scongelamento

Cotture tradizionali
Ruotare la manopola del selettore sino a far coincidere l'indice con la posizione e la manopola del termostato sino a far coincidere l'indice con il valore di temperatura desiderato.

Tutte le cotture devono essere effettuate con la porta del forno chiusa.

Cottura al grill

Ruotare la manopola selettore su
ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato.

Cottura a colpi di calore

Ruotare la manopola del selettore sulla posizione ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato.

Cottura a convezione

Ruotare la manopola del selettore sulla posizione ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato.

Scongelamento

Ruotare la manopola del selettore sulla posizione .
In questo modo viene inserito il motoventilatore, che, agitando l'aria fredda nell'interno del forno favorisce il rapido scongelamento dei cibi congelati.
Con la manopola selettore (Fig. 9) in posizione ruotare la manopola termostato forno (Fig. 10) in posizione ●.

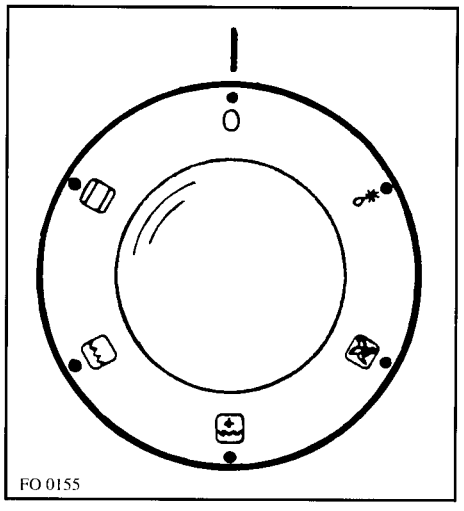


Fig. 9

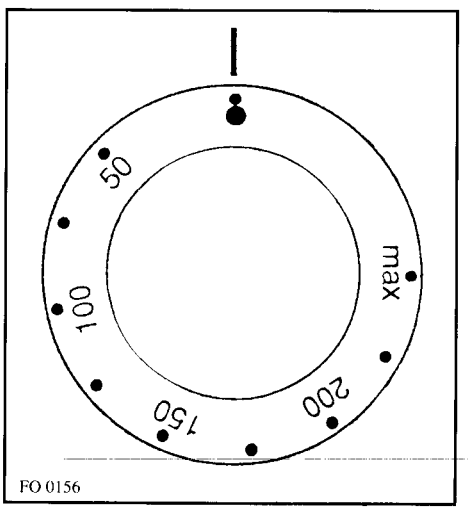


Fig. 10

FORNO ELETTRICO (9 FUNZIONI)

Manopole di comando selettore (Fig. 11) e termostato (Fig. 10)
Consentono di scegliere il tipo di riscaldamento più idoneo alle diverse esigenze di cottura inserendo in modo appropriato gli elementi riscaldanti e di regolare la temperatura al grado desiderato.
La lampada forno rimane accesa su tutte le posizioni del selettore.

Significato delle simbologia

accensione lampada forno
elementi riscaldanti superiore e inferiore
elemento riscaldante superiore
elemento riscaldante inferiore
elemento grill-semplice
elemento grill-doppio
elemento grill-ventilatore
elemento riscaldante-convezione
scongelamento

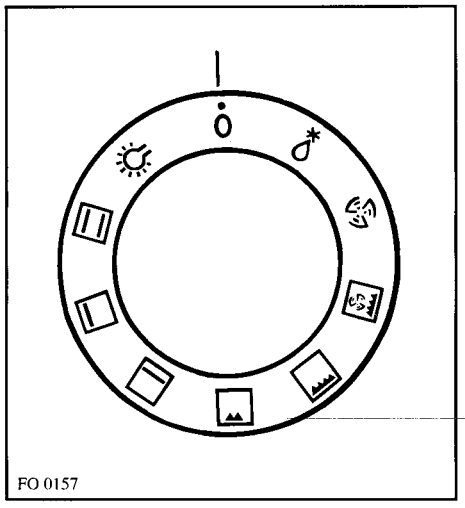


Fig. 11

Cotture tradizionali
Ruotare la manopola del selettore sino a far coincidere l'indice con la posizione e la manopola del termostato sino a far coincidere l'indice con il valore di temperatura desiderato.
Desiderando avere un riscandamento più differenziato nella parte superiore o inferiore delle pietanze, portare il selettore sulla posizione (caldo sopra) oppure (caldo sotto).
In questa posizione la temperatura non sarà mai superiore a 220-240°C.

Cottura al grill

Ruotare la manopola selettore su o ;
ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato.
Con la manopola selettore in posizione si ottiene la max potenza ed una grigliatura uniforme su tutta la superficie irraggiata.

Cottura a colpi di calore

Ruotare la manopola del selettore sulla posizione ;
ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato (max 225 °C).

Cottura a convezione

Ruotare la manopola del selettore sulla posizione ;
ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato.

Scongelamento

Ruotare la manopola del selettore sulla posizione .
In questo modo viene inserito il motoventilatore, che, agitando l'aria fredda nell'interno del forno favorisce il rapido scongelamento dei cibi congelati.
Con la manopola selettore (Fig. 11) in posizione ruotare la manopola termostato forno (Fig. 10) in posizione ●.

Tutte le cotture devono essere effettuate con la porta del forno chiusa.

Durante le cotture con forno o con grill, onde evitare surriscaldamenti, tenere sempre aperto il coperchio dell'apparecchiatura.

Il forno è corredato di una leccarda smaltata per raccogliere i sughi di cottura delle carni alla griglia e di una griglia per la cottura di cibi alla griglia o in teglia.
Nei modelli dotati di griglia forno con arresto (Fig. 12) e nel caso di cottura alla griglia, per evitare di sporcare eccessivamente il forno, si consiglia di introdurre la leccarda (A - Fig. 12) nelle apposite guide sottostanti della griglia (B - fig. 12).
Dovendo cuocere con la leccarda sopra la griglia forno, posizionarla come indicato in Fig. 12.

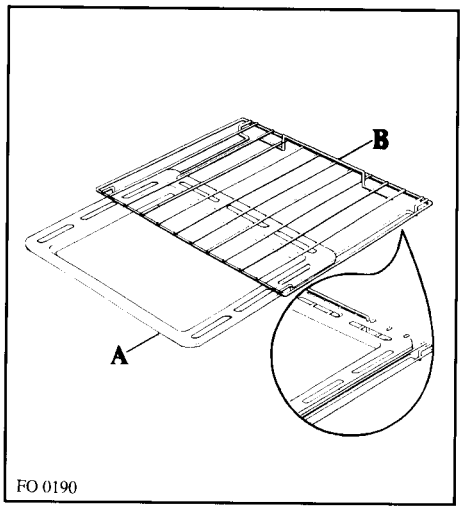


Fig. 12

Interruttore lampada forno

Consente di accendere la lampada di illuminazione del forno.

Lampada spia di funzionamento

Segnala, se accesa, l'inserimento di uno o più elementi riscaldanti.

Lampada spia termostato forno

Si spegne quando il forno raggiunge la temperatura prestabilita e si riaccende ogni qualvolta il termostato interviene a stabilizzare la temperatura stessa.

Lampada spia barbecue

Nelle cucine dotate, segnala l'inserimento dell'elemento riscaldante; si spegne portando la manopola sulla posizione 0.

Termometro

Alcune cucine sono munite di un apposito termometro per il controllo della temperatura forno.
In certi modelli tale termometro segnala l'aumento di temperatura visualizzando una fascia di colore rosso sul cristallo della porta forno, in altri invece, un indice bimetallico di colore rosso posto sulla porta forno segnala l'aumento di temperatura all'interno del forno stesso.

Contaminuti meccanico

Il contaminuti può essere regolato per un periodo massimo di un'ora. La manopola di regolazione (fig. 13) deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti e poi in senso antiorario sino al tempo desiderato.
Trascorso il tempo prestabilito interviene un segnale acustico che cessa automaticamente. Il contaminuti, all'atto del segnale acustico, non interrompe il funzionamento del forno

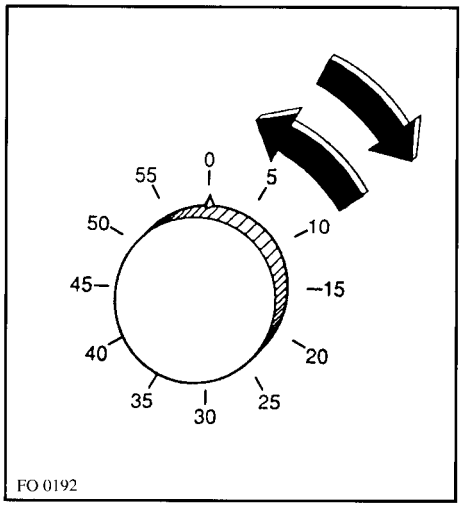


Fig. 13

LA PROGRAMMAZIONE DELLE COTTURE

Programmatore digitale fine cottura

In alcuni modelli ha la funzione di interrompere il funzionamento del forno quando è ultimato il tempo di cottura prestabilito.
Il programmatore è munito di un orologio elettrico che indica l'ora del giorno e di un contaminuti con un segnalatore acustico.
La Fig. 14 illustra i comandi del programmatore; con la manopole A e B si effettuano tutte le regolazioni necessarie previste, precisamente:

Manopola A

Ruotata in senso orario consente la correzione dell'ora indicata dall'orologio digitale (all'atto dell'installazione, per interruzioni di corrente, per anticipi o ritardi ecc.).

Manopola B

Ruotata in senso orario predispone:
la durata del tempo di cottura (max 210 minuti);
l'interruzione del segnale acustico (posizione 🔕);
il funzionamento manuale del forno (posizione ✋).
I segnali di cui sopra compariranno sul quadrante C.

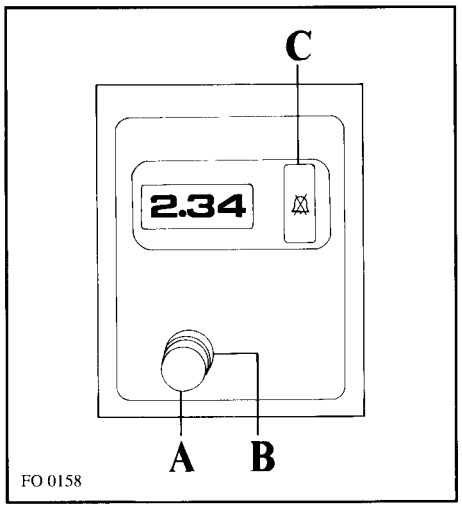


Fig. 14

Funzionamento manuale

Il forno può essere usato normalmente, cioè senza alcuna programmazione. In tal caso si dovrà ruotare in senso orario la manopola B del programmatore finchè il simbolo ✋ coincida con l'indice del quadrante C.

Funzionamento programmato del forno

Predisporre i cibi da cuocere; ruotare in senso orario la manopola B e predisporre sul quadrante C i minuti ipotizzati per la fine cottura;
ruotare la manopola del forno fino al valore di temperatura desiderato.
Trascorso il tempo prestabilito interviene un segnale acustico; per spegnerlo basta ruotare la manopola B sul simbolo 🔕 visibile sul quadrante C, in corrispondenza dell'indice del quadrante stesso.

Programmatore fine cottura

Nelle cucine dotate ha la funzione di interrompere il funzionamento del forno quando è ultimato il tempo di cottura prestabilito. Questa operazione è avvertibile attraverso un segnale acustico.
Tempo massimo programmabile per la cottura 90 minuti.

Uso

La fig. 15 illustra i comandi del programmatore, con le due manopole A e B si effettuano tutte le operazioni previste, precisamente:
manopola A - ha la funzione di predisporre il programmatore per il funzionamento manuale o automatico:

posizione manuale cottura senza programmazione
posizione automatica cottura con programmazione

manopola B - ruotata in senso orario predispone il tempo (minuti) della cottura (tempo max 90 minuti).

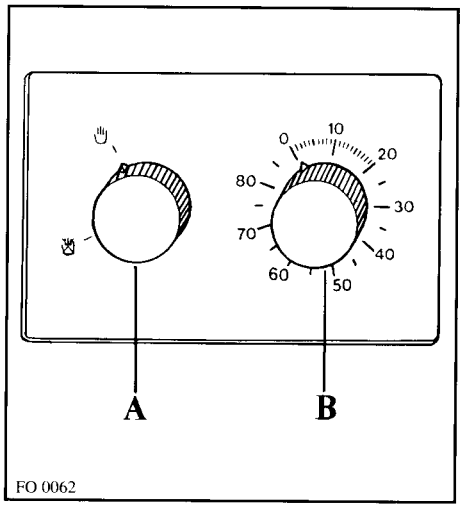


Fig. 15

Funzionamento programmato del forno

Introdurre nel forno i cibi da cuocere. Predisporre la manopola A in posizione automatica .
Ruotare la manopola B in senso orario fino alla posizione 90 minuti e successivamente posizionarla, ruotandola in senso antiorario, sul tempo necessario per l'intera cottura. Ruotare la manopola del forno sulla posizione desiderata.
Trascorso il tempo prestabilito il programmatore disinserisce elettricamente il forno e interviene un segnale acustico che cessa poi automaticamente.
Ultimata la cottura programmata, riportare la manopola del selettore e del termostato in posizione «0» e la manopola A in posizione «Manuale».
Le cotture automatiche non presentano differenze rispetto alle cotture normali, il programmatore ha il ruolo di comandare il tempo di cottura prescelto, mentre siete assenti o siete occupati in altri lavori. Pertanto, per cotture completamente automatiche, preferite cibi che non richiedano particolari cure.

Contaminuti

Il programmatore può svolgere la funzione di contaminuti solo se non sono programmate cotture automatiche. Il contaminuti può essere regolato per il periodo massimo di 90 minuti. Per il funzionamento del contaminuti ruotare la manopola B in senso orario fino a 90 minuti e poi posizionarla sino al tempo desiderato.
Trascorso il tempo prestabilito interviene un segnale acustico che cessa automaticamente.

CONSIGLI PER L'USO DEI FUOCHI A GAS

La cottura, deve essere fatta inizialmente con fiamma grande posizionando quindi la manopola di regolazione su ◊. Regolare poi la fiamma secondo le necessità.
La fiamma esternamente è molto più calda rispetto la parte interna (nucleo), di conseguenza le punte della fiamma devono lambire il fondo pentola.
Le fiamme che fuoriescono costituiscono un inutile consumo di gas.
Contrariamente alle piastre elettriche per i fuochi a gas non è indispensabile che le pentole abbiano il fondo piatto. Le fiamme lambiscono il fondo e trasmettono il calore ovunque.
Per i fuochi a gas non sono necessarie pentole particolari. Comunque pentole con pareti sottili trasmettono il calore più velocemente al cibo in esse contenuto di quelle con pareti spesse. Poiché il calore non viene distribuito uniformemente su tutto il fondo pentola c'è pericolo che le pietanze vengano surriscaldate localmente. Pertanto utilizzando pentole con fondo sottile è consigliabile mescolare più volte le pietanze. Uno spesso fondo pentola riduce il pericolo di surriscaldamento locale, poiché nel fondo pentola avviene una sufficiente compensazione termica.
Si consiglia di non usare pentole troppo piccole. Pentole di forma larga e bassa sono più adatte di quelle strette ed alte, in quanto permettono un rapido riscaldamento.
Non si accelera la cottura mettendo pentole piccole sul bruciatore grande. In tale condizione si ottiene solo spreco di gas. L'uso corretto è: pentole piccole sul bruciatore piccolo, pentole grandi sul bruciatore grande. Cuocendo con pentola coperta si riduce il consumo di calore.

QUALCHE CONSIGLIO SULL'USO DEL FORNO

Cottura tradizionale
Il calore proviene dall'alto e dal basso, quindi è preferibile utilizzare le guide centrali. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzare le guide superiori o inferiori.

La cottura a convezione
Il calore viene trasmesso ai cibi mediante aria preriscaldata e fatta circolare forzatamente nel vano forno da un ventilatore posto sulla parete posteriore del forno stesso. Il calore raggiunge uniformemente e rapidamente in tal modo ogni parte del forno potendo così cuocere contemporaneamente diversi cibi sistemati su più ripiani.
Con questo tipo di cottura l'eliminazione dell'umidità dell'aria e l'ambiente più secco, impediscono la trasmissione e la miscelazione di odori e sapori.
La possibilità di cuocere su più ripiani, consente di realizzare contemporaneamente tanti piatti diversi e sino a tre teglie di biscotti e pizzette da consumare subito o da congelare. Il forno, comunque, può essere utilizzato per la cottura su un solo ripiano. In tal caso utilizzare le guide più in basso onde osservare meglio la cottura.
Questo forno, inoltre, è particolarmente conveniente per scongelare rapidamente, per sterilizzare le conserve, la frutta sciroppata preparata in casa e infine per essiccare funghi o frutta.

La cottura con il forno multifunzione
Con questo tipo di forno è possibile effettuare cotture tradizionali, a convezione, a colpi di calore e al grill; pertanto, esso consente di ottimizzare le cotture.

CONSIGLI SULL'USO DEL FORNO TRADIZIONALE (GAS O ELETTRICO)

Per la cottura dei dolci:
Preriscaldare il forno, salvo indicazioni contrarie, almeno 10 minuti prima di usarlo. Non aprire la porta forno quando state cuocendo pietanze che devono gonfiare (es. paste lievitate e soufflés); il colpo d'aria fredda ne bloccherebbe la montata. Per controllare il grado di cottura dei dolci, inserire uno stecchino nella pasta; se esce asciutto il dolce è cotto a puntino. Per fare questa verifica attendere che sia trascorso almeno 3/4 del tempo di cottura previsto.
In linea di massima ricordare che:
una pietanza cotta a puntino esteriormente ma non sufficientemente all'interno avrebbe richiesto un valore di temperatura inferiore e un tempo di cottura più lungo. Viceversa, un alimento «secco» avrebbe richiesto un tempo più corto ed un valore di temperatura superiore.

Per la cottura della carne:
La carne da cuocere al forno dovrebbe pesare almeno un kg, per evitare che si secchi troppo. Se volete arrosti ben coloriti, usare pochissimo grasso. Se il pezzo è magro, usare olio e burro o un poco di entrambi. Burro od olio sono invece superflui se il pezzo ha una fascia di grasso. Se il pezzo ha la fascia di grasso da una sola parte, mettetelo in forno con questa parte girata verso l'alto; il grasso, sciogliendosi, ungerà quanto basta anche la parte sottostante.
I pezzi di carne rossa vanno tolti dal frigo con un'ora di anticipo perché altrimenti il brusco sbalzo di temperatura li farebbe indurire. Un arrosto, specie se di carne

rossa, non deve essere salato all'inizio della cottura, in quanto il sale fa uscire dalla carne succhi e sangue, impedendo così la formazione di una crosticina ben rosolata.
Si consiglia di salare l'arrosto esternamente poco dopo la metà della cottura.
Sistemare l'arrosto in forno in recipienti con il bordo basso; un recipiente alto scherma il calore.
Le carni possono essere sistemate su un piatto adatto per la cottura al forno oppure direttamente sulla griglia, sotto la quale andrà inserita la leccarda per raccogliere il sugo. Gli ingredienti del sugo vanno posti subito nella teglia solo se il tempo di cottura è breve, diversamente, vanno aggiunti nell'ultima mezz'ora.
Iniziate la cottura delle carni rosse, al sangue, a calore sostenuto, riducendo poi la temperatura per finire di cuocere la parte interna. La temperatura di cottura delle carni bianche può essere moderata dall'inizio alla fine.
Il grado di cottura può essere controllato schiacciando la carne con una forchetta; se non cede significa che è cotta al punto giusto.
A cottura ultimata è consigliabile attendere almeno 15 minuti prima di tagliare la carne in modo che il sugo non fuoriesca.
I piatti, prima di essere serviti, possono essere tenuti in caldo nel forno alla minima temperatura.

Per la cottura del pesce:
Per quanto riguarda i pesci, cuocere quelli piccoli dall'inizio alla fine a calore forte. Cuocere i pesci di media taglia, inizialmente a calore forte e poi diminuire gradualmente la temperatura. Cuocere dall'inizio alla fine, i pesci di grossa taglia, a calore moderato.
Controllare il giusto grado di cottura del pesce arrostito sollevando delicatamente un lembo del ventre; la carne deve essere uniformemente bianca e opaca, a meno che non si tratti di salmone, trota o altro.

Seguire comunque attentamente le indicazioni della ricetta che intendete eseguire.

La cottura al grill
Si cuociono alla griglia per lo più carni o frattaglie tagliate a fette o a pezzi di diversa misura, ma generalmente di non grande spessore, volatili aperti a metà ed appiattiti, pesci, alcune verdure (es. zucchine, melanzane, pomodoro, ecc.), spiedini di carne o pesce e frutti di mare.
La carne ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio e collocati sempre sulla griglia; salare la carne a fine cottura; mentre il pesce verrà invece salato all'interno prima della cottura. La griglia va sistemata nelle guide più vicine o più lontane dall'elemento grill, in proporzione allo spessore della carne stessa, onde evitare di bruciarla in superficie e cucinarla poco all'interno.
Versando 1 o 2 bicchieri d'acqua nell'incavo della leccarda si evita la formazione di fumo dovuta alle gocce di sughi e grassi.
É possibile utilizzare il grill anche per gratinare, tostare il pane e grigliare certi tipi di frutta, come ad esempio banane, pompelmi divisi a metà, fette di ananas, mela, ecc. La frutta andrà messa non troppo vicina alla fonte di calore.

Tempi di cottura
I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità ed il loro volume.
Si consiglia di sorvegliare le prime cotture e verificare i risultati, in quanto, realizzando gli stessi piatti, nelle medesime condizioni, si ottengono risultati simili.
A titolo indicativo riportiamo una tabella tempi - temperature relativa alle cotture al forno e al grill.
L'esperienza suggerirà in seguito eventuali variazioni ai valori riportati nella tabella stessa.

TABELLA TEMPI DI COTTURA

Tipo di pietanza	Temperatura °C	Guida di inserimento*		Tempo di cottura in minuti
		Forno elettrico tradizionale	Forno a gas	
Dolci a stampo con impasto sbattuto				
Torta marmorizzata	175	2	2	60-70
Focaccia reale	175	2	3	60-70
Torta margherita	175	2	3	35-40
Dolci di pastafrolla				
Fondo torta da guarnire	200	2	3	15-20
Crostata di ricotta	200	1	2	35-40
Crostata di marmellata	200	1	2	35-40
Dolci a stampo con impasto a lievitazione naturale				
Brioche	200	2	2	35-40
Dolci piccoli				
Pasta frolla	170	2	3	10-15
Bignè	200	2	3	30-40
Meringhe	140	2	3	120
Lasagne	225	2	2	40-50
Carni (tempo di cottura per ogni cm di spessore)				
Arrosti cottura lunga	175	2	2	12-15
Arrosti cottura breve	200	2	2	10-12
Polpettone	200	2	2	30-40
Pollame				
Anatra 1 1/2 - 2 kg	200	2	2	120-180
Oca 3 kg	200	2	2	150-210
Pollo arrosto	200	2	2	60-90
Tacchino 5 kg	175	2	2	240circa
Selvaggina				
Lepre	200	2	2	60-90
Coscia di capriolo	200	2	2	90-150
Coscia di cervo	175	2	2	90-180
Verdure				
Sformato di verdura cotta	200	2	2	40-45
Pesce				
Cefali	200	2	2	40-50
Pizza	240	1	2	20-25
Grill				
Braciole		3	3	15-20
Salsicce		3	3	20-25
Pollo alla griglia		2	2	60-70
Arrosto di vitello allo spiedo 0,6 kg				70-80
Pollo allo spiedo				60-90

* Il n. della guida è riferito a quella più in basso (escluso l'appoggio sul fondo forno in quanto la leccarda non è inseribile).

CONSIGLI SULL'USO DEL FORNO ELETTRICO CONVEZIONE o MULTIFUNZIONE

Per la cottura dei dolci
I dolci hanno bisogno di una temperatura moderata (di norma tra 150 e 200 °C) e richiedono il preriscaldamento del forno (10 minuti circa). La porta non deve essere aperta prima che sia trascorso almeno 3/4 del tempo di cottura. Gli impasti sbattuti debbono staccarsi dal cucchiaio con difficoltà perchè l'eccessiva fluidità prolungherebbe inutilmente il tempo di cottura.
Nel caso che vengano sistemati contemporaneamente tre ripiani con dolci e tartine è consigliabile intercalare una guida tra i due ripiani inferiori (Fig. 16).

Per la cottura della carne e del pesce
La carne da cuocere al forno dovrebbe pesare almeno un kg per evitare che si asciughi troppo. Le carni rosse molto tenere da cuocere al sangue e che devono essere ben cotte all'esterno conservando tutto il loro sugo, richiedono per breve tempo una cottura ad alta temperatura (200-250 °C). Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono una cottura a bassa temperatura (150-175 °C). Gli ingredienti del sugo vanno posti subito nella teglia solo se il tempo di cottura è breve, diversamente, vanno aggiunti nell'ultima mezz'ora. Il grado di cottura può essere controllato schiacciando la carne con un cucchiaio; se non cede significa che è cotta al punto giusto. Per il roastbeef ed il filetto, il cui intervento deve rimanere di colore rosa, il tempo di cottura dovrà essere breve.
Le carni possono essere sistemate su un piatto adatto per le cotture al forno oppure direttamente sulla griglia, sotto la quale andrà la leccarda per raccogliere il sugo.
A cottura ultimata è consigliabile attendere almeno 15 minuti prima di tagliare la carne in modo che il sugo non fuoriesca.
I piatti, prima di essere serviti possono essere tenuti in caldo nel forno alla minima temperatura.

Cottura a colpi di calore
Avviene in conseguenza al funzionamento alternato del grill e della ventola (riscaldamento a convezione). Questo tipo di cottura permette al calore di penetrare gradualmente all'interno del cibo senza esporre per troppo tempo la superficie all'azione diretta del grill.

Adatta per:
carni di grosso spessore;
volatili;

Cottura al grill
Il calore proviene dall'alto.

Adatta per:
carni di piccolo spessore;
toast.

Consigli per la cottura al grill e a colpi di calore
Quasi tutte le carni possono essere cotte al grill, fanno eccezione alcune carni magre di selvaggina ed i polpettoni.
La carne ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio e collocati sempre sulla griglia; questa, va sistemata nelle guide più vicine o più lontane dall'elemento grill, in proporzione allo spessore della carne stessa, onde evitare di bruciarla in superficie e cucinarla poco nell'interno.
Versando 1 o 2 bicchieri d'acqua nell'incavo della leccarda si evita la formazione di fumo dovuta alle gocce di sughi e grassi.

Tempi di cottura
I tempi di cottura, possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità ed il loro volume.
Si consiglia di sorvegliare le prime cotture e verificare i risultati, in quanto, realizzando gli stessi piatti, nelle medesime condizioni, si ottengono risultati simili.
A titolo indicativo riportiamo due tabelle di cottura (n.1 e n. 2).
La tabella n. 1 fornisce i tempi di cottura, le temperature e le posizioni dei cibi all'interno del forno per le cotture tradizionali ed a convezione: la tabella n. 2, invece, fornisce le stesse informazioni per le cotture al grill ed a colpi di calore.
L'esperienza suggerirà in seguito eventuali variazioni ai valori riportati dalle tabelle stesse.

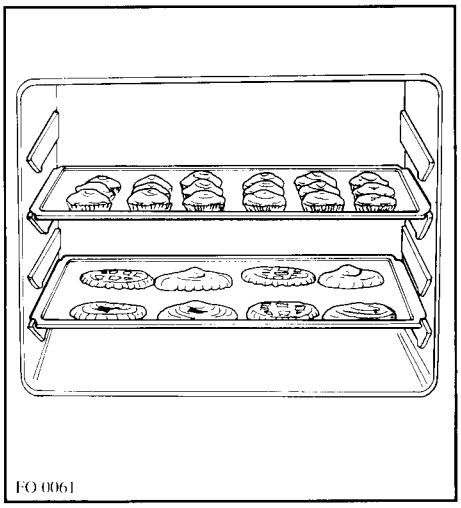


Fig. 16

TABELLA TEMPI DI COTTURA

FORNI ELETTRICI
CONVEZIONE E MULTIFUNZIONALE

Tipo di cottura	Quantità kg	N. Guida dal basso		Temperatura °C		Tempo in Minuti
		Convez.	Tradiz.	Convez.	Tradiz.	
Dolci						
Con impasto sbattuto, in stampo	1	1-3	2	175	200	60
Con impasto sbattuto, su leccarda	1	1-3	2	175	200	50
Pasta frolla, fondo torta	0,5	1-3	3	175	200	30
Pasta frolla con ripieno umido	1,5	1-3	2	175	200	70
Pasta frolla con ripieno secco	1	1-3	2	175	200	45
Con impasto a lievitazione naturale	1	1-3	1	175	200	50
Piccoli dolci	0,5	1-3	3	160	175	30
Carne						
Vitello	1	2	2	180	200	60
Manzo	1	2	2	180	200	70
Roast Beef all'inglese	1	2	2	220	220	50
Maiale	1	2	2	180	200	70
Pollo	1 ÷ 1,5	2	2	200	200	70
Stracotti						
Stracotto di manzo	1	1	2	175	200	120
Stracotto di vitello	1	1	2	175	200	110
Pesci						
Filetti di merluzzo, nasello, sogliola	1	1-3	2	180	180	30
Sgombro, rombo, salmone	1	1-3	2	180	180	45
Ostriche		1-3	2	180	180	20
Sformati						
Sformati di pasta asciutta	2	1-3	2	185	200	60
Sformato di verdura	2	1-3	2	185	200	50
Soufflees dolci e salati	0,75	1-3	2	180	200	50
Pizza e calzone	0,5	1-3	2	200	220	30
Scongelamento						
Piatti pronti	1	2		200		45
Carne	0,5	2		❄		50
Carne	0,75	2		❄		70
Carne	1	2		❄		110

1. I tempi di cottura sono intesi dopo un preriscaldamento di 15' circa.
2. L'indicazione delle guide, nel caso di cotture su più ripiani è quella preferenziale.
3. I tempi si riferiscono alla cottura su un solo ripiano, per più ripiani aumentare i tempi di 5-10'.
4. Per gli arrosti di carne di manzo, vitello, maiale e tacchino con osso o arrotolati aumentare i tempi di 20'.

TABELLA DI COTTURA AL GRILL E A COLPI DI CALORE

GRIGLIATURE TRADIZIONALI

Tipo di cottura	Quantità kg	N. Guida dal basso (posizione grigia)	Temperatura °C	Tempo in Minuti
Pollo	1-1,5	3	Max	30 per lato
Toast	0,5	4	Max	5 per lato
Salsicce	0,5	4	Max	10 per lato
Braciole	0,5	4	Max	8 per lato
Pesce	0,5	4	Max	8 per lato

GRIGLIATURE A COLPI DI CALORE

Tipo di cottura	Quantità kg	N. Guida dal basso (posizione grigia)	Temperatura °C	Tempo in Minuti
Arrosto di maiale	1,5	2	170	180
Roastbeef	1,5	3	220	60
Pollo	1,2	2	190	90

MANUTENZIONE

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura.

Pulizia della cucina
Le gocce di salsa, sugo, succhi di frutta, ecc. devono essere tolte il più rapidamente possibile con uno strofinaccio umido, in quanto potrebbero, a lungo andare, far perdere la brillantezza allo smalto.
Per far sparire leggere striature nello smalto utilizzare i normali detersivi in polvere leggermente abrasivi. Non utilizzare pagliette o coltelli per togliere le incrostazioni.
Per la pulizia giornaliera utilizzare acqua e detersivo o uno dei tanti prodotti esistenti in commercio.
Le griglie inox dei bruciatori possono essere strofinate leggermente con una paglietta saponata.
Lavare le griglie smaltate con acqua e detersivo; le stesse possono essere lavate anche nella lavastoviglie.
Togliere i cappellotti e gli spartifiamma e lavarli accuratamente con acqua calda e detersivo. Asciugarli bene prima di rimetterli a posto.
Assicurarsi inoltre che siano ben posizionati nella loro sede. Il corpo bruciatore può essere strofinato con una paglietta o una polvere leggermente abrasiva. Pulire la porta forno e il coperchio in cristallo, nei modelli che ne sono provvisti, solo con acqua calda, evitare l'uso di panni ruvidi o sostanze abrasive; nelle cucine ad accensione automatica procedere periodicamente ad un'accurata pulizia dell'accenditore per evitare difficoltà di accensione, inoltre, verificare che le cave degli spartifiamma non siano ostruiti.
Pulire le piastre elettriche quando sono fredde. Sia le piastre che il loro bordo possono essere trattate di tantonto con della carta smeriglio a grana fine. Ogni tanto ungerle leggermente con un po' di grasso (olio alimentare o vaselina) quando sono ancora tiepide.

Pulizia del forno
Pulire accuratamente il forno dopo l'uso e quando è ancora leggermente tiepido.
Infatti, in questo momento, si toglieranno facilmente i depositi di grasso od altro ed i succhi di frutta, particelle di zucchero o di grasso non saranno ancora incrostati.
Utilizzare dell'acqua calda e del detersivo, oppure uno dei prodotti spray esistenti in commercio.
Seguire a tale proposito le istruzioni del fabbricante.
Non dirigere lo spruzzo del prodotto spray sulle parti in acciaio satinato, rischiereste di rovinarle.
Pulire gli accessori del forno (griglia, leccarda, ecc.) con acqua calda e detersivo.
Togliere le eventuali incrostazioni con una polvere leggermente abrasiva.

Non rivestire mai le pareti del forno o il fondo forno con fogli di alluminio per raccogliere gli spruzzi di grasso.
Ne deriverebbe un accumulo di calore che nuocerebbe al risultato della cottura e potrebbe danneggiare lo smalto.

Controlli - Varie
Controllare periodicamente lo stato di conservazione del tubo flessibile di collegamento gas e farlo sostituire da personale qualificato appena presenta qualche anomalia. Consigliamo la sostituzione annuale.
Far lubrificare periodicamente i rubinetti di regolazione del gas da personale qualificato. Se si riscontrano anomalie nel funzionamento è necessario far controllare la cucina da personale qualificato.
Nelle cucine con vano porta-bombola, questo vano non deve servire come deposito per una bombola non allacciata, vuota o presunta vuota.

Vano portabombola

Nelle cucine con vano portabombola è possibile montare in alternativa alla bombola un set (fornibile a richiesta) di griglie e contenitori facendo diventare il vano un comodo e pratico ripostiglio.

Sostituzione lampada vano forno
Disinserire elettricamente l'apparecchiatura;
svitare la lampada e sostituirla con altra adatta per **alte temperature (300°C)** con queste caratteristiche:
Tensione: 220 V (50Hz)
Potenza: 15W
Attacco: E14

Pulizia della porta forno
Per una più completa pulizia della porta del forno è consigliabile procedere allo smontaggio della stessa procedendo come segue (Fig. 17):
aprire completamente la porta;
ruotare di 45° la chiavetta utilizzando una moneta o un cacciavite;
socchiudere la porta e, dalla parte inferiore, sollevarla con le mani;
sfilare la porta.
Dopo aver effettuato la pulizia sollevare i ganci mobili sotto le cerniere e rimontare la porta effettuando all'inverso le operazioni di cui sopra.

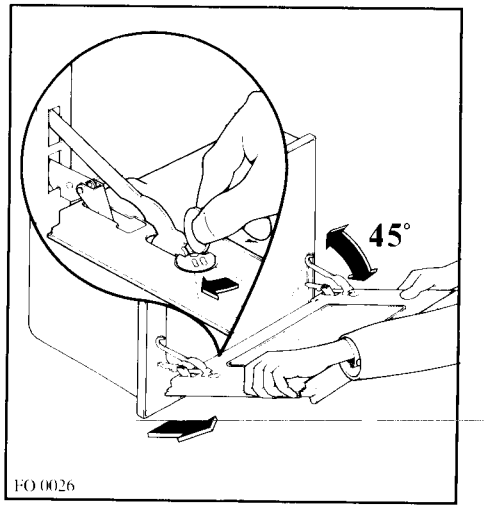


Fig. 17

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Le seguenti istruzioni relative all'installazione ed alla regolazione devono essere eseguite da personale qualificato.
L'apparecchio deve essere installato in modo corretto in conformità con le norme e le leggi in vigore.
Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente.

LA SOCIETA' COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI DERIVANTI DA UNA INSTALLAZIONE NON CONFORME ALLE NORME VIGENTI

LOCALE DI INSTALLAZIONE

Per il buon funzionamento dell'apparecchio a gas è indispensabile che nel locale possa affluire, in modo naturale, l'aria necessaria alla combustione del gas. (L'installatore deve seguire le norme in vigore UNI-CIG 7129; 7131).
L'afflusso di aria nel locale deve avvenire direttamente attraverso aperture praticate su pareti esterne - Ved. fig. 18 - 19.
Queste aperture devono avere una sezione libera di passaggio di almeno 100 cm^2 (possono essere realizzate una o più aperture).

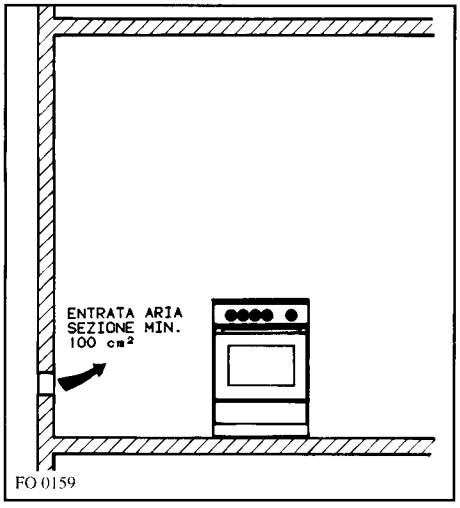


Fig. 18

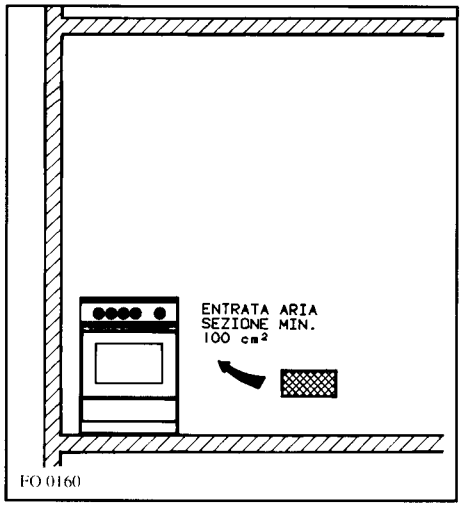


Fig. 19

Queste aperture (o apertura) devono essere costruite in modo da non venire ostruite sia dall'interno che dall'esterno e preferibilmente posizionate vicino al pavimento al lato opposto all'evacuazione dei prodotti della combustione.
Nel caso queste apparecchiature non siano fattibili nel locale dove è installata l'apparecchiatura, l'aria necessaria può provenire da un locale adiacente, purchè questo locale non sia una camera da letto o ambiente pericoloso, e che sia ventilato come richiesto. (norme UNI-CIG 7129).

SCARICO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono scaricare i prodotti della combustione attraverso cappe collegate direttamente a canne fumarie o direttamente all'esterno (Fig. 20).
In caso non sia possibile installare la cappa è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parete esterna o alla finestra dell'ambiente purchè esistano nel locale le aperture per l'entrata di aria (UNI-CIG 7129) (Fig. 21).
Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire, per un ambiente cucina un ricambio orario d'aria di 3-5 volte il suo volume.

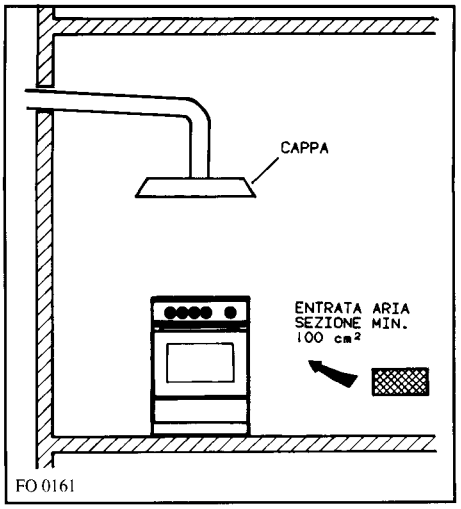


Fig. 20

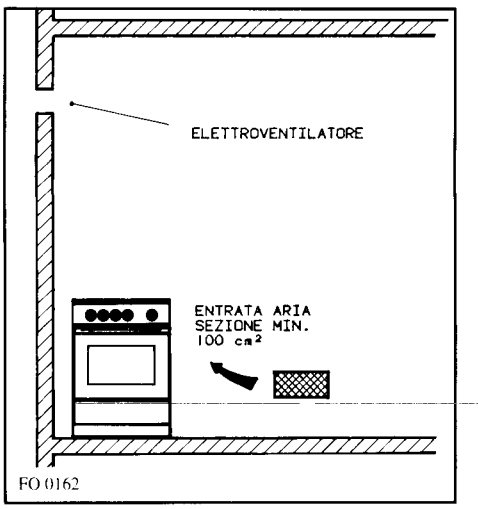


Fig. 21

POSIZIONAMENTO

L'apparecchiatura e di tipo X.
Essa è stata progettata per essere accostata a mobili le cui pareti resistano a sovratemperature di 75°C oltre a quella ambiente, e non superano in altezza il piano di lavoro (CEI 61-16).
Nel caso di installazioni vicino a mobili a colonna più alti rispetto al piano di lavoro, consigliamo di lasciare uno spazio di 10 mm fra i fianchi dell'apparecchiatura e il mobile.
Evitare l'installazione della cucina in prossimità di materiali infiammabili (es. tendaggi, canovaggi ecc.).
Allo scopo di consentire un migliore allineamento ai mobili, alcuni modelli sono predisposti per il montaggio di quattro piedini "optional" che aumentano l'altezza dell'apparecchiatura.
I suddetti piedini possono essere acquistati presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica.

LIVELLAMENTO

Le cucine sono provviste di piedini regolabili montati sugli angoli posteriori e anteriori dello zoccolo.
Agendo sui piedini (fig. 22) è possibile una regolazione dell'apparecchiatura in altezza, per un preciso livellamento con gli altri piani e per una distribuzione uniforme dei liquidi contenuti nei tegami e nelle pentole.

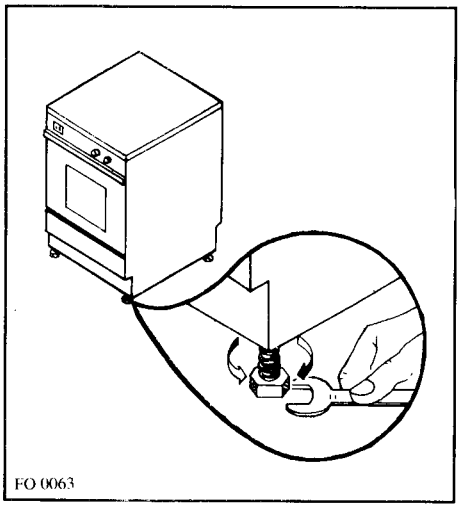


Fig. 22

BILANCIATURA COPERCHIO

I modelli dotati di coperchio in cristallo sono corredati con speciali molle bilanciate.
Esse sono inserite nella cerniera al fine di consentire la chiusura dolce e regolare del coperchio.
Una chiusura personalizzata secondo le vostre esigenze può essere ottenuta regolando con un cacciavite a croce la forza di torsione delle molle nel modo a voi più gradito. La forza necessaria per l'apertura/chiusura del coperchio può essere aumentata avvitando di 2 o 3 giri le viti di regolazione, come indicato in figura 23.

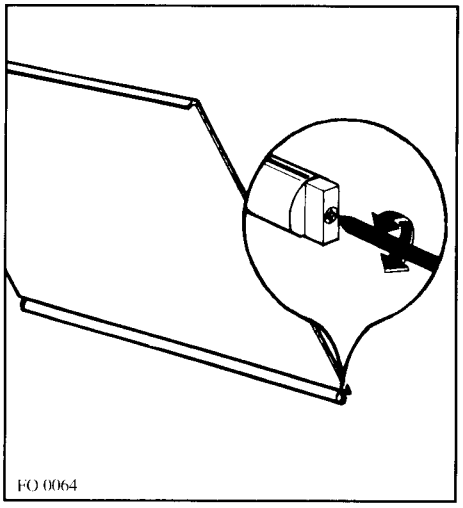


Fig. 23

COLLEGAMENTO GAS

Il collegamento gas deve essere eseguito in conformità con le norme UNI - CIG 7129 - 7131.
L'apparecchiatura esce dalla fabbrica collaudata e regolata per il tipo di gas indicato nella targhetta che si trova nel retro della cucina presso il tubo di collegamento. Accertarsi che il tipo di gas con cui sarà alimentata la cucina sia lo stesso indicato nella targhetta.
In caso contrario compiere tutte le operazioni secondo le indicazioni riportate nel paragrafo "ADATTAMENTO A DIVERSI TIPI DI GAS".
Per il massimo rendimento e il minor consumo, assicurarsi che la pressione di alimentazione del gas rispetti i valori indicati nella tabella delle "Caratteristiche bruciatori".
Qualora la pressione del gas sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare sulla tubazione di ingresso un appropriato regolatore di pressione.
L'utilizzo di regolatori di pressione per gas liquidi (G.P.L.) è consentito purchè questi siano conformi alle norme UNI-CIG 7432.

ALLACCIAMENTO CON TUBO RIGIDO O METALLICO FLESSIBILE

Per maggior sicurezza è consigliabile effettuare l'allacciamento all'impianto del gas con tubi rigidi (es. rame) o con tubi flessibili di acciaio inox (UNI - CIG 9891), in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchiatura.
Il raccordo di entrata del gas nelle apparecchiature è Gc 1/2.

ALLACCIAMENTO CON TUBO FLESSIBILE NON METALLICO

Quando l'allacciamento è facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso, è possibile usare un tubo flessibile conforme alle norme UNI-CIG 7140.
Il tubo flessibile deve essere fissato solidamente ai portagomma mediante fascette di sicurezza conformi alla norma UNI-CIG 7141.
Il tubo flessibile deve essere messo in opera in modo che:

- in nessun punto raggiunga una sovratemperatura, oltre quella ambiente, maggiore di 30°C; qualora il tubo flessibile, per raggiungere il rubinetto, debba passare dietro la cucina deve essere disposto come da Fig. 24;
- non sia più lungo di 1500 mm;
- non presenti strozzature;
- non sia soggetto ad alcun sforzo di trazione o torsione;
- non venga a contatto con corpi taglienti o spigoli vivi;
- sia facilmente ispezionabile allo scopo di poter controllare il suo stato di conservazione.

La verifica dello stato di conservazione del tubo flessibile consiste nel controllare:

- non appaiano screpolature, tagli, tracce di bruciature sia alle estremità che lungo il percorso;
- non sia indurito il materiale ma mantenga la sua normale elasticità;
- le fascette di serraggio non siano arrugginite;
- non siano superati i termini di scadenza (5 anni).

Qualora si riscontrassero una o più delle anomalie sopra indicate, non ripararlo ma sostituirlo.
Per l'allacciamento della cucina alla bombola G.P.L., oltre alle indicazioni sopra citate, utilizzare un tubo flessibile (UNI-CIG 7140) introducendolo nel vano portabombola attraverso l'apertura inferiore dello schienale e posizionarlo stringendolo con i due lacci come indicato in Fig. 25.
Fare attenzione che non vada mai a toccare il fianco sinistro del vano.

IMPORTANTE

Ad installazione ultimata, verificare sempre la perfetta tenuta di tutti i raccordi usando una soluzione saponosa, mai una fiamma.

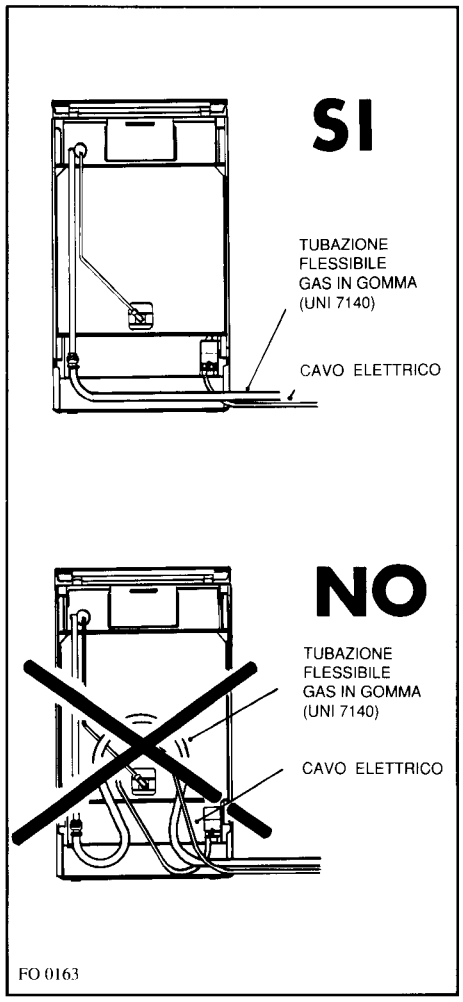


Fig. 24

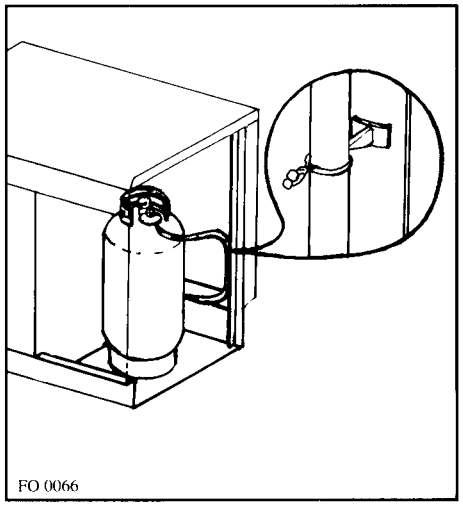


Fig. 25

ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

Per adattare la cucina ad un tipo di gas diverso da quello per il quale è predisposta eseguire nell'ordine le seguenti operazioni.

Sostituzione portagomma (Fig. 26)
Cucine tarate a gas liquido:
per il funzionamento a gas metano o città utilizzare il portagomma «A».

Cucine tarate a gas metano:
per il funzionamento a gas città utilizzare lo stesso portagomma usato per il gas metano; per il funzionamento a gas liquido utilizzare il portagomma «B» fornito a corredo. Inserire sempre tra il tubo di alimentazione e il portagomma la guarnizione «C» (Fig. 26)

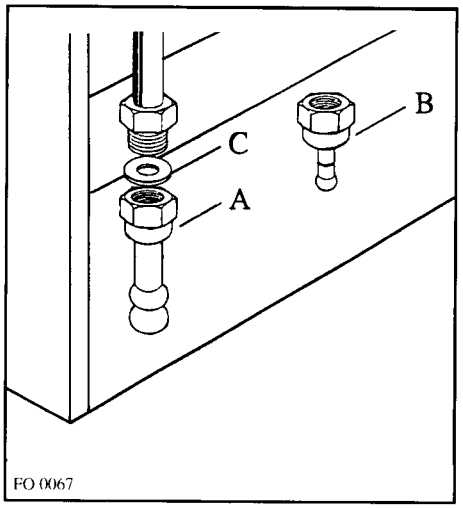


Fig. 26

SOSTITUZIONE UGELLI E REGOLAZIONE

L'apparecchiatura non é provvista di ugelli per gas città, qualora fosse necessario, chiedere al rivenditore l'apposita confezione di ugelli e sostituirli come descritto nel seguente paragrafo.

Sostituzione degli ugelli:
Togliere le griglie;
sfilare i cappellotti e gli spartifiamma dai bruciatori:
con una chiave a tubo da 7 svitare e togliere (fig. 27) gli ugelli sostituendoli con quelli corrispondenti al tipo di gas di funzionamento (vedi tab.).
Per adattare gli ugelli al funzionamento con gas CITTA', dopo aver montato gli appositi ugelli, avvitare sui medesimi le apposite gabbiette; per il bruciatore semirapido e ausiliario gabbietta A foro Ø10, per bruciatore rapido gabbietta C foro Ø16 (fig. 30).
Rimontare le parti eseguendo all'inverso le operazioni descritte.
Qualora la pressione del gas impiegato sia diversa (o variabile) da quella prevista è necessario installare sulla tubazione di ingresso, un appropriato regolatore di pressione, conforme alle norme UNI - CIG 74/32.

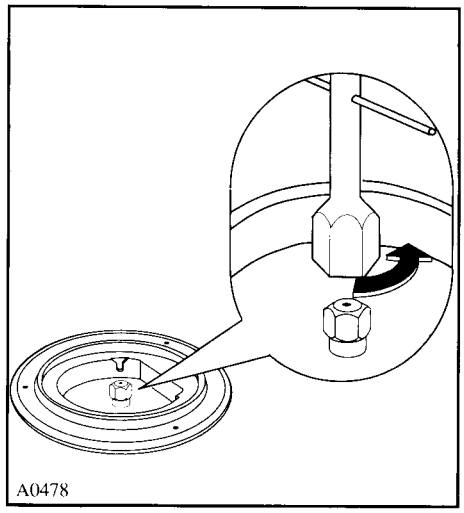


Fig. 27

Sostituzione ugello bruciatore pesciera:
(Per i modelli che ne sono provvisti)
- togliere il coperchio in lamiera o cristallo sollevandolo dagli appositi supporti;
- togliere le griglie;
  sfilare i capellotti, spartifiamma e copri bruciatori dai bruciatori;
- smontare i due supporti coperchio svitando:
  le relative viti di fissaggio (fig. 33).
- sollevare leggermente il piano dalla parte posteriore e toglierlo spingendolo verso la parte frontale della cucina;
- con una chiave da 7 svitare e togliere (fig. 28) l'ugello sostituendolo con quello previsto (vedi tab. ugelli).

Il bruciatore della pesciera quando funziona con gas Città, non necessita delle gabbiette (fig. 30).
Rimontare le parti eseguendo all'inverso le operazioni descritte.
Qualora la pressione del gas impiegato sia diversa (o variabile) da quella prevista è necessario installare, sulla tubazione di ingresso, un appropriato regolatore di pressione, conforme a norme UNI-CIG 74/32.

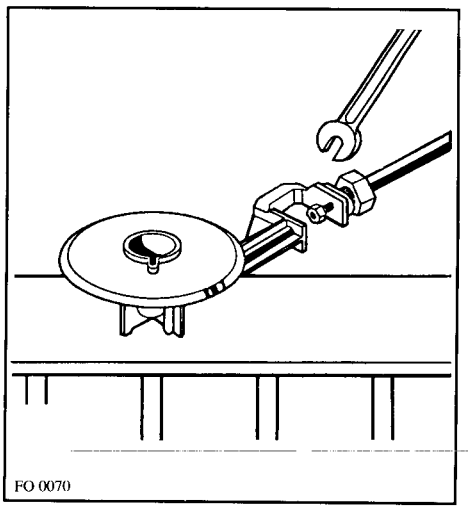


Fig. 28

Per regolare il minimo portare la manopola sulla posizione di minima fiamma, togliere la manopola (Fig. 31) e: nel caso di trasformazione da Gas Metano a Gpl avvitare a fondo lo spillo by-pass dei rubinetti;
nel caso invece da Gas Metano a Gas Città, svitare lo spillo by-pass di circa 3/4 di giro; trasformando inoltre da Gas Gpl a Gas Metano svitare di circa 1/4 di giro lo spillo by-pass e di circa 1 giro nel caso di trasformazione a Gas Città, fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.
Rimontare le parti eseguendo all'inverso le operazioni descritte.
Verificare infine che, ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.
Per sostituire l'ugello del forno operare nel modo seguente:
estrarre il fondo forno e svitare il dado ad alette del bruciatore;
nei modelli dotati di sicurezza forno tirare verso l'esterno il cassetto scaldavivande e, dall'interno svitare il dado ad alette del bruciatore;
togliere il bruciatore forno;
con una chiave a tubo da 7 svitare e togliere l'ugello sostituendolo con quello previsto (vedi tab.);
rimontare il bruciatore eseguendo all'inverso le operazioni descritte.

Per maggior chiarezza indichiamo (fig. 29), la posizione degli ugelli adatti ai vari tipi di gas.
A-C = Gabbietta
B = Ugello

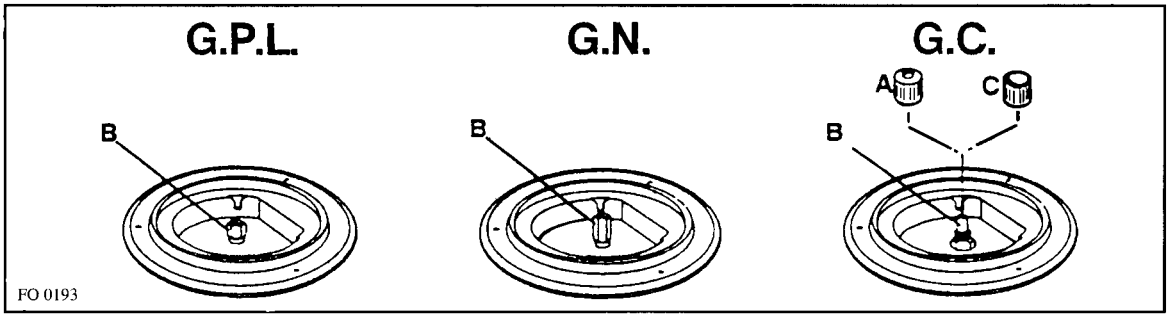


Fig. 29

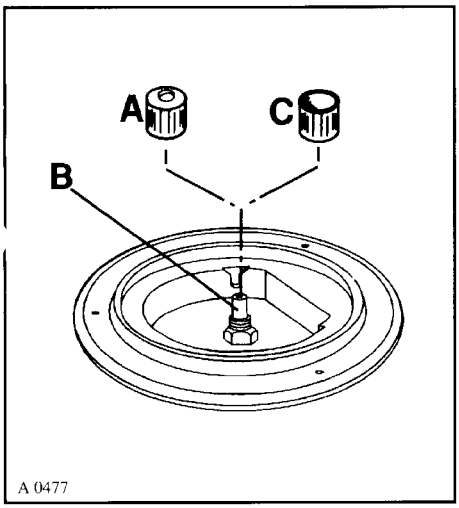


Fig. 30

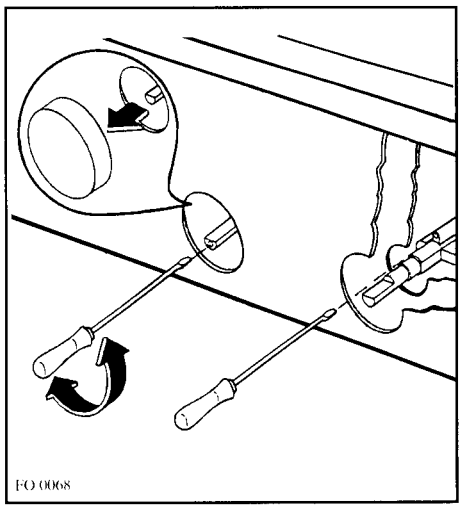


Fig. 31

CARATTERISTICHE BRUCIATORE E UGELLI

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE		POTENZA RIDOTTA		GAS LIQUIDO		GAS METANO		GAS CITTA'	
	Kcal/h	kW	Kcal/h	kW	UGELLO	g/h	UGELLO	l/h 15°C	UGELLO	l/h 15°C
Ausiliario (ø 55mm)	860	1	258	0.3	52	72	72	95	147	227
Semi-rapido (ø 71mm)	1720	2	344	0.4	73	145	102	190	215	455
Rapido (ø 102mm)	2580	3	516	0.6	88	218	126	285	290	683
Pesciera (ø 47x225mm)	2580	3	516	0.6	85	218	126P	285	225	683
Forno con termostato	2660	3,1	946	1.1	85	225	121	295	240	705
Forno con rubinetto	2230	2,6	946	1.1	80	188	112	247	235	592
PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE			nom. mbar (*)		30		18		8	
			min. mbar (*)		25		15		6	
			max. mbar (*)		35		23		15	

(*) mbar = 10 mm di colonna d'acqua.

Regolazione del minimo del bruciatore forno

Per le cucine con rubinetti operare come per i bruciatori del piano di lavoro. Per le cucine con termostato dopo aver fatto funzionare il forno alla massima temperatura con la porta chiusa, per circa 10 minuti, ruotare la manopola del termostato sulla posizione 140, togliere la manopola e:

- nel caso di trasformazione da gas metano a GPL avvitare a fondo lo spillo by-pass del termostato o del rubinetto forno (fig. 31);
- nel caso invece da gas metano a gas città, svitare lo spillo by-pass di circa 1 giro;
- traformando inoltre da gas GPL a metano svitare di circa 1/2 giro lo spillo by-pass e di circa 1 giro e mezzo, nel caso di trasformazione a gas città, fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.

Nei modelli dotati di spillo by-pass a testa esagonale per accedere alla loro regolazione bisogna operare nel seguente modo: togliere il coperchio in lamiera o cristallo sollevandolo dagli appositi supporti; togliere le griglie; sfilare i capellotti, spartifiamma e corpi bruciatori dai bruciatori; smontare i due supporti coperchio svitando le relative viti di fissaggio (Fig. 33); sollevare leggermente il piano dalla parte posteriore e toglierlo spingendolo verso la parte frontale della cucina; regolare poi con una chiave da 6 procedendo come sotto (Fig. 32).

Verificare infine che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massima a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

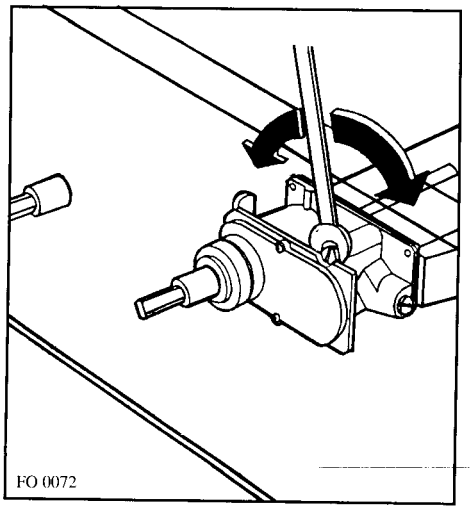


Fig. 32

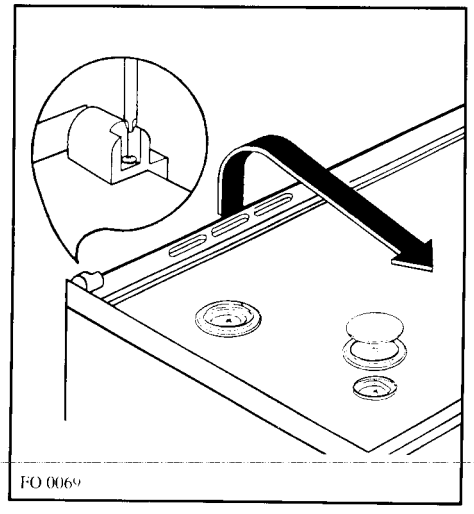


Fig. 33

Regolazione dell'aria primaria
Per i bruciatori del piano: non è necessaria alcuna regolazione.
Per il bruciatore forno: agire (allentando la vite di fissaggio) sull'anello scorrevole in lamiera posto all'ingresso del tubo venturi del bruciatore (fig. 35). Manovrando tale anello è possibile ottenere una fiamma stabile e ben carburata (vedere fig. 34 a/b/c).

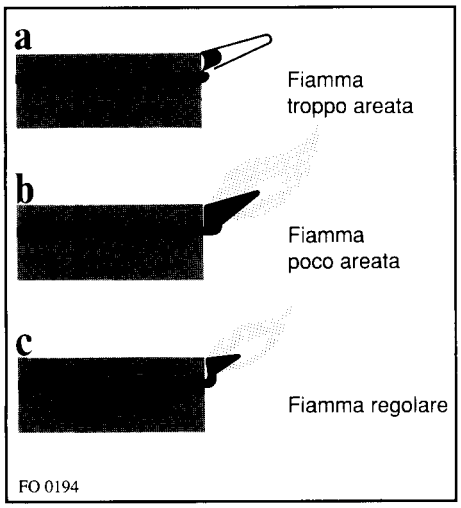


Fig. 34

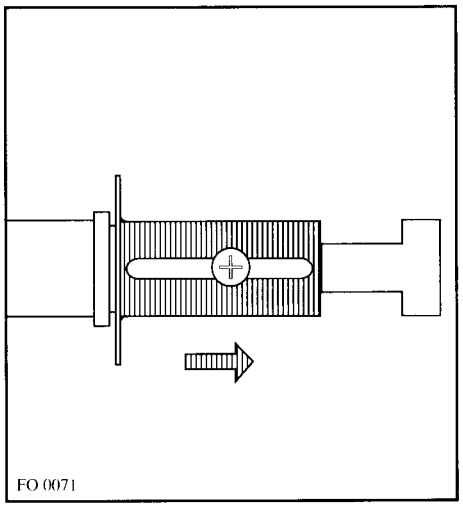


Fig. 35

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.
Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:
- la valvola limitatrice e l'impianto elettrico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta matricola),
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore,
- la presa o l'interruttore omnipolare usati siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

Montare sul cavo di alimentazione di cui l'apparecchiatura è dotata e collegarla ad una adeguata presa di sicurezza.
Desiderando un collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore.
Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore.
Il cavo di fase di colore marrone (proveniente dal morsetto «L» della morsettiera cucina) **deve sempre** essere collegato alla fase della rete di alimentazione.
In ogni caso il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.

Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione usare cavi di tipo H05RR-F di sezione adatta al carico; è necessario inoltre che il cavetto di terra giallo/verde sia più lungo di circa 2 cm dei cavetti di fase e neutro (fig. 36).
Dopo l'allacciamento provare gli elementi riscaldanti facendoli funzionare per circa 3 minuti.

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

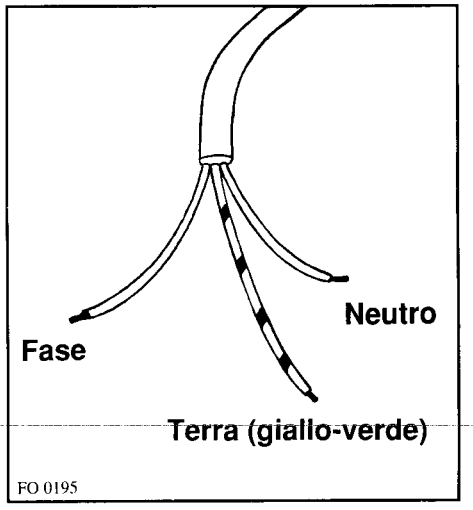


Fig. 36

COSA FARE SE L'APPARECCHIATURA NON FUNZIONA

Se l'apparecchiatura non funziona correttamente, prima di rivolgervi al servizio di assistenza tecnica, controllare i seguenti punti:

L'afflusso di gas non vi sembra normale
Assicurarsi che:
— i fori degli spartifiamma (cappellotti) dei bruciatori non siano ostruiti;
— nel caso di gas proveniente da una bombola, che la stessa contenga ancora del gas;
— il regolatore di pressione sia funzionante;
— il rubinetto della bombola sia completamente aperto.

Un odore di gas si spande nella stanza
Assicurarsi che:
— un rubinetto non sia rimasto aperto;
— il tubo di alimentazione del gas sia ben posizionato e in buono stato; ricordatevi di sostituirlo almeno una volta all'anno.

Non cercate mai la fuga di gas con un fiammifero, utilizzare allo scopo dell'acqua saponata.

Il forno non scalda
Assicurarsi che la manopola del forno sia in posizione di funzionamento.

Tempi di cottura troppo lunghi
Controllare che la temperatura impostata sia quella più adatta all'alimento da cuocere.

Il forno fuma
Vi consigliamo di pulirlo dopo ogni uso. Durante la cottura della carne si formano degli spruzzi di grasso che, se non vengono puliti, causeranno fumo ed odore alla cottura successiva (vedere al riguardo il paragrafo concernente la pulizia).

La luce del forno non funziona
La lampadina è sicuramente bruciata. Per la sua sostituzione seguite le indicazioni fornite al relativo paragrafo.

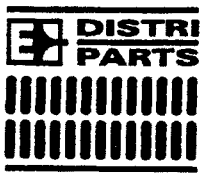
Se dopo i controlli di cui sopra l'apparecchiatura non dovesse funzionare, rivolgetevi al centro di assistenza tecnica più vicino, fornendo tutti i dati relativi: modello e numero di matricola.

MANUTENZIONE - ASSISTENZA TECNICA

A garanzia del buon funzionamento e della sicurezza, è necessario procedere periodicamente all'ingrassaggio dei rubinetti di regolazione del gas. La manutenzione si effettua in questo modo:
togliere le manopole e sfilare il cruscotto dopo aver tolto le viti di fissaggio.
Svitare le due viti poste ai lati dell'asta del rubinetto.
Sfilare il cono e pulirlo con cura;
infine stendere un leggero strato di grasso del tipo non solubile agli idrocarburi e adatto alla rubinetteria gas.
Fare attenzione che un eccesso di grasso non vada ad ostruire i fori di passaggio del gas. Rimontare il tutto con la massima attenzione eseguendo all'inverso le operazioni descritte.
Se l'apparecchiatura utilizza gas Città, i bruciatori sono dotati di gabbiette (Fig. xx), le quali devono essere pulite regolarmente con cura, verificando che i piccoli fori non siano otturati.

RICAMBI ORIGINALI

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria, deve essere fatta con la massima cura e attenzione.
Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando il tipo di inconveniente e il modello di apparecchiatura in Vostro possesso.
I ricambi originali, certificati dal costruttore del prodotto, e contraddistinti dal seguente marchio



si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozi di Ricambi Autorizzati.